

大谷山荘 特選秋会席



お品書

前肴、 たらふぐの手まり寿司
柿釜に盛りて
白胡麻クリーム掛け
柿、海老、銀杏、インゲン
蒸し鮑の土佐酢ジュレ掛け
胡瓜、穂紫蘇

造り、 本日の鮮魚三種盛
千枚大根、大葉、菊花、山葵
紅葉紅芯、いちよう人參
紅蓼、穂紫蘇

合肴、 たらふぐ刺し

鍋物、 黒毛和牛のすき焼き
季節の野菜
温泉玉子

焼物、 萩甘鯛の西京焼き
むかご串、ちり酢和え

揚物、 下関産まふぐと
岩国レンコンの唐揚げ
しし唐、ゆず吉

食事、 山口県産コシヒカリ

汁、 赤だし
安平麩、なめこ、葱
粉山椒

香の物、 三種盛
奈良漬、赤もく佃煮、白菜漬

水物、 黒糖プリン、生クリーム
りんごのコンポート
季節の果物

大谷山荘 料理長

*仕入状況により、食材が変更となる場合も
ございます(画像はイメージ)。

*期間 9月2日～11月30日

(除外日 9月17日～18日・23日～24日)